

piste & habi vn pocho d'acqua rosata, &
vn pocho di brodo di Biso quando e
presso ch' cotto & co questo di stempera-
rai le ditte amandole, & passarale per
la stamegna, & pigliarai del riso octo on-
cie, & cotto ch' sia il macinarai molto,
bene co lamandole agiognendouei doi
once de lieuto biancho, & vna quarta
di farina damutto, o vero vn pocho do-
ua di luccio passato per la stamegna
como e ditto di sopra, & vna meza di
Zuccharo. Item vna meza oncia de
pignoli mondati & rotti vn pocho nel
mortale, ma no pisti. Et tutte queste
cose le mescolarai i seme le metterai
accocer co vna crosta di sotto, Et qua-
do sera meza cotta gli metterai di so-
de le lasagne secche ben sottili, Et for-
nuta diocer gli metterai sopra del Zu-
charo, & dell'acqua rosata. Et nota ch
questa torta non vole essere troppo cotta.

Arai cocer vna libra de cici raschi pistali
molto bene, & col suo brodo, & co vn po-
cho d'acqua rosata, gli passarai per vna
stamegna bene stretta, & habi vna li-
bra de amandole ben amondate, & bu-
che piste molto bene per ch' no se uoglio
no passar per la stamegna, & co esse si
vol pistar doi once di vna passa, & tre
o quattro fiche secche. Item vn oncia

87
& meza di pignoli rotti vn pocho &
non pisti pigliandoli del Zuccharo del
lacqua rosata de la cannella, & del Len-
zeuero, mescolando bene tutte queste
cose i seme. Et per farla prender l'incor-
porarai de la farina damutto o d'elloua
del luccio como e ditto di sopra & met-
tirala accocer co vna crosta di sotto, &
quando ti par presso ch' cotta gli metti-
rai fuso del Zuccharo & dell'acqua ro-
sata, & darali fanchora di sopra vna
bona calda di foro. Et nota ch' questa
torta vole esser bassa.

Torta di pesce feratelli et latte di pesce.
A lessar il pesce co questi i teriori, & habi
vna libra di peselli cotti allessi & pistati
molto bene & passarali per la stamegna
& similmente pista il pesce, li fucattelli
illacte cauandone ben fora tutte le
spine, & hauendo oua di trutta, o
di tenca seranno bone ametter & pista-
r con queste altre cose. Poi habi del
petrosillo & de la maiorana, & battuta
menuta la metterai a pistar i seme nel
mortale, agiognendoui del Zuccharo del
Lenzeuero, & Cannella quanto bisogna,
abastanza, & co vn pocho d'acqua rosata
mescolarai & i corporarai bene tutte
queste cose i seme, & farai cocer questa
torta ad ascio & ch' sia ben cotta, obser-
uando l'ordine piu volte ditto in questi